

**RED DE LABORATORIOS
AUTORIZADOS POR AGROCALIDAD**

Fecha de actualización:
JULIO 2023

FICHA DEL LABORATORIO REGISTRADO

SEIDLABORATORY CÍA. LTDA.	
Persona de contacto:	Dr. Francisco Orlando Durán Cisneros
Número de Certificado	RLA-DI-010
Certificado de Acreditación SAE No.	SAE LEN 18-028
Provincia/Ciudad	Pichincha / Quito
Dirección:	Melchor Toaza N61-63 entre Av. Del Maestro y Nazareth (Frente a la Escuela Pablo Muñoz Vega)
Teléfono:	(02) 248 3145 / 247 6314 / 0992750 633
E-mail:	gerenciageneral@seidlaboratory.com / directordecaldidad@seidlaboratory.com

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO	RANGO
AZUCARES Y JARABES	Humedad	<i>Gravimetría</i>	(0,4 a 31) %
	Cenizas	<i>Gravimetría</i>	(0,15 a 2) %
	Azúcares Invertidos	<i>Volumetría</i>	(2 a 81) %
	Azúcares Totales	<i>Volumetría</i>	(2 a 81) %
BEBIDAS GASEOSAS	pH	<i>Electrometría</i>	(2,0 a 6,0) unidades pH
	Acidez Titulable	<i>Volumetría</i>	(0,10 a 1) %
GOMA DE MASCAR	Goma Base Residual	<i>Gravimetría</i>	(5 a 38) %
CEREALES Y DERIVADOS (HARINAS)	Humedad	Gravimetría	(1,5 a 21) %
	Cenizas	Gravimetría	(0,5 a 4) %
	Grasa	Gravimetría	(0,5 a 30) %
	pH	Electrometría	(5,0 a 9,0) unidades de pH
	Proteína	Kjeldahl	(2 a 50) %

SEIDLABORATORY CÍA. LTDA.

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO	RANGO
GRANOS Y DERIVADOS	Humedad	<i>Gravimetría</i>	(1,5 a 21) %
	Cenizas	<i>Gravimetría</i>	(0,5 a 4) %
	Grasa	<i>Gravimetría</i>	(0,5 a 30) %
	Proteína	<i>Kjeldahl</i>	(2 a 50) %
FIDEOS	pH	<i>Electrometría</i>	(5,0 a 8,0) unidades pH
	Cenizas	<i>Gravimetría</i>	(0,5 a 5) %
	Proteína	<i>Kjeldahl</i>	(7 a 20) %
	Acidez Titulable	<i>Volumetría</i>	(0,02 a 1) %
LECHE	Acidez	<i>Volumetría</i>	(0,1 a 1) %
	Cenizas	<i>Gravimetría</i>	(0,10 a 1) %
	Nitrógeno Total	<i>Kjeldahl</i>	(0,06 a 0,71) %
	Proteína	<i>Kjeldahl</i>	(0,38 a 4,53) %
LECHE EN POLVO	Humedad	<i>Gravimetría</i>	(1 a 6) %
	Proteína	<i>Kjeldahl</i>	(10 a 30) %
	Cenizas	<i>Gravimetría</i>	(2 a 9) %
CREMA DE LECHE	Cenizas	<i>Gravimétrico</i>	(0,1 a 2) %
MANTEQUILLA	Humedad	<i>Gravimetría</i>	(8 a 20) %
HELADO DE LECHE	Acidez	<i>Volumetría</i>	(0,10 a 1) %
QUESO	Humedad	<i>Gravimetría</i>	(20 a 81) %
	Cenizas	<i>Gravimétrico</i>	(0,5 a 5) %
	Nitrógeno Total	<i>Kjeldahl</i>	(1,5 a 7) %
	Proteína	<i>Kjeldahl</i>	(9,57 a 44,66) %
	Grasa	<i>Gravimetría</i>	(3 a 34) %
CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS	Humedad	<i>Gravimetría</i>	(20 a 78) %
	Grasa	<i>Gravimetría</i>	(0,35 a 58) %
	Cenizas	<i>Gravimétrico</i>	(1 a 6) %
	Nitrógeno Total en carne	<i>Kjeldahl</i>	(1 a 6,5) %
	Proteína	<i>Kjeldahl</i>	(6,25 a 41) %

SEIDLABORATORY CÍA. LTDA.

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO	RANGO
PESCADO Y PRODUCTOS MARINOS	Nitrógeno Total	<i>Kjeldahl</i>	(1 a 4) %
	Proteína	<i>Kjeldahl</i>	(6,25 a 25) %
	Cenizas	<i>Gravimétrico</i>	(0,5 a 7) %
CONSERVAS VEGETALES, JUGOS, PULPAS	pH	<i>Electrometría</i>	(3,0 a 7,0) unidades de pH
	Acidez	<i>Volumetría</i>	(0,20 a 10) %
	Sólidos Solubles	<i>Refractometría</i>	(0,2 a 80) %
ALIMENTO ANIMAL	Humedad	<i>Gravimetría</i>	(2 a 72) %
	Cenizas	<i>Gravimétrico</i>	(0,5 a 30) %
	Proteína	<i>Kjeldahl</i>	(2 a 90) %
	Grasa	<i>Gravimetría</i>	(1,5 a 34) %
CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS JUGOS Y PRODUCTOS DERIVADOS	Vitamina C	<i>Volumetría</i>	(5 a 130) mg/100 g
CARNES Y DERIVADOS, CEREALES Y DERIVADOS, JUGOS Y DERIVADOS, LECHE Y DERIVADOS	Vitamina A, Cromatografía	<i>HPLC</i>	(200 a 3150) UI/100g
CEREALES	Fibra dietaria	<i>Gravimetría</i>	(1 a 14) %
AGUA POTABLE	pH	<i>Electrometría</i>	(5,0 a 8,0) Unidades de pH
	Alcalinidad	<i>Volumetría</i>	(10 - 2000) mg/l
AGUAS NATURALES Y RESIDUALES	pH	<i>Potenciometría</i>	(4,0 a 10,0) unidades de pH

SEIDLABORATORY CÍA. LTDA.

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO	RANGO
PESCADO Y PRODUCTOS MARINOS	Nitrógeno Total	<i>Kjeldahl</i>	(1 a 4) %
	Proteína	<i>Kjeldahl</i>	(6,25 a 25) %
	Cenizas	<i>Gravimétrico</i>	(0,5 a 7) %
CONSERVAS VEGETALES, JUGOS, PULPAS	pH	<i>Electrometría</i>	(3,0 a 7,0) unidades pH
	Acidez	<i>Volumetría</i>	(0,20 a 10) %
	Sólidos Solubles	<i>Refractometría</i>	(0,2 a 80) %
ALIMENTO ANIMAL	Humedad	<i>Gravimetría</i>	(2 a 72) %
	Cenizas	<i>Gravimétrico</i>	(0,5 a 30) %
	Proteína	<i>Kjeldahl</i>	(2 a 90) %
	Grasa	<i>Gravimetría</i>	(1,5 a 34) %
CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS JUGOS Y PRODUCTOS DERIVADOS	Vitamina C	<i>Volumetría</i>	(5 a 130) mg/100 g
CARNES Y DERIVADOS, CEREALES Y DERIVADOS, JUGOS Y DERIVADOS, LECHE Y DERIVADOS	Vitamina A, Cromatografía	<i>HPLC</i>	(200 a 3150) UI/100g
CEREALES	Fibra dietaria	<i>Gravimetría</i>	(1 a 14) %
AGUA POTABLE	pH	<i>Electrometría</i>	(5,0 a 8,0) Unidades de pH
	Alcalinidad	<i>Volumetría</i>	(10 - 2000) mg/l
AGUAS NATURALES Y RESIDUALES	pH	<i>Potenciometría</i>	(4,0 a 10,0) unidades de pH

SEIDLABORATORY CÍA. LTDA.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO	RANGO
AGUA POTABLE	<i>Mohos y levaduras viables</i>	<i>Recuento en placa</i>	>10 ufc/g
	<i>Aerobios mesófilos</i>	<i>Recuento en placa</i>	> 10 ufc/g
	<i>Coliformes</i>	<i>Fermentación en tubo</i>	> 1,1 NMP/100 ml
	<i>Coliformes Fecales y E.Coli</i>	<i>Fermentación en tubo</i>	> 1,1 NMP/100 ml
AGUA DE CONSUMO	<i>E. Coli</i>	<i>O157 H7</i>	Ausencia/Presencia
AGUAS DE CONSUMO AGUAS PARA PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	Recuento total, Recuento de coliformes, Recuento de E. coli,	<i>Filtración por membrana</i>	> 1 UFC
ALIMENTOS	<i>Bacillus cereus</i>	<i>Recuento en placa</i>	>10ufc/g
	<i>Listeria Monocytogenes</i>	<i>Recuento en placa</i>	>10ufc/g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>Recuento en placa</i>	>10ufc/g
	<i>Microorganismos Coliformes</i>	<i>Fermentación en tubo</i>	>3NMP/g
	<i>Coliformes Fecales y E. Coli</i>	<i>Fermentación en tubo</i>	>3NMP/g
	<i>Mohos y Levaduras viables</i>	<i>Recuento en placa</i>	>10 ufc/g
	<i>Recuento de Aerobios</i>	<i>Recuento en placa</i>	>10 ufc/g
	<i>Coliformes y E. Coli.</i>	<i>Recuento en placa</i>	>10 ufc/g
	<i>Salmonella</i>	<i>Cultivo</i>	Presencia o ausencia
	<i>Aerobios mesofilos</i>	<i>Recuento en placa</i>	>10 ufc
	<i>Mohos y levaduras</i>	<i>Recuento en placa,</i>	> 10 ufc/g
	<i>Enterobacterias</i>	<i>Petrifilm</i>	> 10 ufc/g
	<i>Clostridium perfringes</i>	<i>Recuento en placa</i>	> 10 ufc/g
	<i>Anaerobios</i>	<i>Recuento en placa</i>	> 10 ufc/g
	<i>Salmonella</i>	<i>Método inmunoenzimático</i>	Ausencia/Presencia
<i>Listeria</i>	<i>Método inmunoenzimático</i>	Ausencia/Presencia	

SEIDLABORATORY CÍA. LTDA.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS			
MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO	RANGO
BEBIDAS GASEOSAS, BEBIDAS AZUCARADAS Y CON EDULCORANTES	Recuento total, Recuento de coliformes, Recuento de E. coli,	<i>Filtración por membrana</i>	> 1 UFC
	<i>Aerobios mesófilos</i>	<i>Recuento en placa</i>	>10 ufc/g
ALIMENTO ANIMAL	<i>Levaduras y mohos</i>	<i>Recuento en placa</i>	>10 ufc/g
	<i>Coliformes y E Coli</i>	<i>Recuento en placa</i>	> 10 ufc/g

Quím. Amparo Pacheco F.

RESPONSABLE RED LABORATORIOS
DIAGNÓSTICO DE INOCUIDAD – LR's y LDR's